

Erfrischt durch den Sommer

Perfekte Trendspezialitäten mit Milch lassen sich mit dem neuen Cool Control noch leichter zubereiten. Der innovative Milchkühler in durchdachtem Design sorgt für konstant auf optimale 4°C gekühlte Milch und bildet damit die wertvolle Basis für die Zubereitung vielfältiger Rezeptkreationen und ist somit die ideale Ergänzung zu JURA Kaffeefullautomaten.

Mögen Sie es besonders erfrischend? Mit feinporigem Milchschaum aus dem JURA-Milchschaumer lassen sich Trendspezialitäten erstmals auch kalt zubereiten – ergänzt mit ein paar Eiswürfeln die ideale Abkühlung an heißen Sommertagen.

Der neue
Cool Control



Weiß, 1 Liter, Art. 24071
Schwarz, 1 Liter, Art. 24055
UVP* € 169,-

Milchschaumer
Hot & Cold



Art. 24019
UVP* € 89,-



Hochgenuss ohne Unterbrechung

Ein Kaffeespezialitäten-Vollautomat von JURA stellt eine smarte Investition mit Langzeitcharakter dar. Dafür bürgen Serviceleistungen auf Top-Niveau jederzeit in Ihrer Nähe. Für JURA hört die Kundenbeziehung nicht mit dem Kauf auf. Niemand soll im Servicefall länger als unbedingt nötig auf den Kaffeegenuss verzichten müssen. Diese Prämisse ist wichtiger Bestandteil unserer Servicestellen und schafft Transparenz in allen Belangen. In den autorisierten Servicestellen mit TOP-ausgebildetem Fachpersonal oder in unserer Gläsernen Service Fabrik am JURA Österreich Standort in Röthis werden die Geräte zu Fixpreisen gewartet. Garantiert ununterbrochener Kaffeegenuss.

Service-Hotline:

Telefon 05522 22 123

Händlerfinder:

<https://at.jura.com/de/support/einkaufsberatung/haendlerfinder>



Mag.a Meliha Eichinger

Österreichische Mamabloggerin und Professorin, die über Lifestylethemen schreibt und Einblicke in ihr Leben als Working Mum gibt. Dabei bleibt der Fokus immer auf Genuss. www.lillytime.com

Kaffee verbindet

Kaffee, das zartbittere Lebenselixier, ist aus meinem Leben nicht mehr wegdenken. Es ist mein morgendlicher Muntermacher, mein geselliger Freund am Nachmittag und das i-Tüpfelchen nach einem guten Essen. Das Trinken von Kaffee übersteigt dabei das simple Muntermachen. Kaffeetrinken wird gelebt und geliebt. Selbst zwischen den unterschiedlichsten Kulturen schafft er eine Verbindung, einen gemeinsamen Nenner, eine gemeinsame Leidenschaft. Bezeichnungen wie »Kaffeezeit«, »Kaffee und Kuchen« und »Kaffeeklatsch« gelten beinahe als Tageszeit und verdeutlichen, wie bedeutsam er ist.

Welche Kaffeemaschine für Zuhause

Als Kaffeenthusiastin habe ich, was Kaffeemaschinen anbelangt, so einiges ausprobiert. Es wurde gebrüht (sogar gekapselt) und auch mit vielen Kaffeefullautomaten herumexperimentiert. Was dabei herausgekommen ist? Wer auch Zuhause einen exzellenten Kaffee genießen möchte, braucht genau zwei Dinge: einen sehr guten Kaffeefullautomaten und die richtigen Kaffeebohnen. Ich bin stolze Besitzerin eines Kaffeefullautomaten von JURA, der den Kaffee auf Gastro-Niveau macht. Es handelt sich dabei um die Z8 von JURA. Die Z8 vereint technisches Know-how mit optischem Design. Grundsätzlich gilt: Wenn die Kaffeeröstung, ihre Mahlung und die Kaffeemaschine perfekt aufeinander abgestimmt sind, steht einem perfekten Kaffeegenuss nichts mehr im Weg.

Ein Muss im Sommer: Salted Caramel Iced Coffee

Eine sommerliche Alternative zur Tasse Kaffee zwischendurch bieten kühle Kaffeespezialitäten, die uns erfrischen und den Körper abkühlen. Mein Favorit ist ein Salty Caramel Coffee.

Zutaten

150 ml Kaffee
50 ml Milch
50 g Karamellsauce
1 Prise Meersalz
geschlagene Sahne
Eiswürfel



Zubereitung

Kaffee frisch zubereiten und für mindestens eine Stunde im Kühlschrank abkühlen lassen.

Etwas selbstgemachte Karamellsauce in ein dekoratives Trinkglas geben, eine kleine Prise Meersalz einstreuen und das Glas mit Eiswürfeln füllen. Den kalten Kaffee und die Milch darübergießen. Eine Sahnehaube auf den Kaffee geben und mit Karamellsauce und einer weiteren Prise Meersalz garnieren.